

**Expediente Nº. LICT/99/115/2022/0074**

**Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina, material desechable y etiquetas biodegradables para los Hospitales de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sitios en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid) y en la calle Feliciano Rolán, nº12 Vigo (Pontevedra).**

## ÍNDICE

<b>1. OBJETO</b> .....	<b>3</b>
<b>2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO</b> .....	<b>3</b>
<b>3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SUMINISTRO</b> .....	<b>3</b>
<b>3.1 LOTE 1 y 2: Contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina</b> .....	<b>4</b>
<b>3.2 LOTE 3: Contratación del suministro etiquetas biodegradables</b> .....	<b>4</b>
<b>3.3 LOTE 4 y 5: Contratación del suministro de material desechable</b> .....	<b>4</b>
<b>4. EJECUCIÓN DEL SUMINISTRO</b> .....	<b>5</b>
<b>4.1 Condiciones relativas a la solicitud y entrega del suministro</b> .....	<b>5</b>
<b>4.2 Cantidades a solicitar</b> .....	<b>7</b>
<b>4.3 Incidencias en el suministro</b> .....	<b>7</b>
4.3.1 Disponibilidad de los artículos a suministrar .....	7
4.3.2 Incumplimientos del suministro .....	7
4.3.3 Entrega de un suministro defectuoso .....	7
<b>4.4 Seguimiento y gestión del suministro</b> .....	<b>7</b>
<b>5. RESPONSABLE DE CONTRATO</b> .....	<b>8</b>
<b>6. MUESTRAS</b> .....	<b>8</b>
<b>7. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</b> .....	<b>9</b>
<b>8. ANEXOS</b> .....	<b>10</b>
<b>8.1 ANEXO I - LOTE 1 SUMINISTRO DE VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA</b> .....	<b>10</b>
<b>8.2 ANEXO II - LOTE 2 SUMINISTRO DE VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL DE VIGO</b> .....	<b>20</b>
<b>8.3 ANEXO III - LOTE 3 SUMINISTRO DE ETIQUETAS BIODEGRADABLES PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA</b> .....	<b>28</b>
<b>8.4 ANEXO IV - LOTE 4 SUMINISTRO DE MATERIAL DESECHABLE PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA</b> .....	<b>29</b>
<b>8.5 ANEXO V - LOTE 5 SUMINISTRO DE MATERIAL DESECHABLE PARA EL HOSPITAL DE VIGO</b> .....	<b>30</b>
<b>8.6 ANEXO VI – IMPORTES BOLSA ECONÓMICA</b> .....	<b>32</b>

## **1. OBJETO**

---

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir el alcance y condiciones técnicas que habrán de regir la contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina, etiquetas biodegradables y material desechable para los Hospitales de FREMAP sitios en Majadahonda y Vigo, de acuerdo con las características que se indican. El suministro de los distintos lotes objeto de la contratación se hará por un periodo de 12 meses y una posible prórroga de 12 meses.

El objeto de esta licitación se divide en los siguientes Lotes:

- Lote 1: Contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina para el Hospital de Majadahonda de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)
- Lote 2: Contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina para el Hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12 Vigo (Pontevedra).
- Lote 3: Contratación del suministro de etiquetas biodegradables para el Hospital de Majadahonda de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)
- Lote 4: Contratación del suministro de material desechable para el Hospital de Majadahonda de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)
- Lote 5: Contratación del suministro de material desechable para el Hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12 Vigo (Pontevedra).

## **2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO**

---

Será obligación del adjudicatario el cumplimiento del presente Pliego y del Pliego de Cláusulas Administrativas, así como el de la legislación vigente que afecte al objeto de la licitación.

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

## **3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SUMINISTRO**

---

La relación y descripción técnica de los artículos a suministrar para cada uno de los Lotes están recogidos en el punto 8 de ANEXOS del presente Pliego técnico.

Las características técnicas de cada producto están definidas en los distintos ANEXOS de cada Lote, mediante una descripción general del producto. En el Anexo se indican además del tipo de productos y las características técnicas que se deben cumplir, las unidades estimadas que se consumirán de cada producto durante toda la duración del contrato.

### **3.1 LOTE 1 y 2: Contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina**

Dentro de esta contratación se suministrarán distintos artículos de vajilla y utensilios de cocina para los siguientes Hospitales de FREMAP:

Lote 1: Hospital de Majadahonda, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)\*

Lote 2: Hospital de Vigo, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12 Vigo (Pontevedra).

En los ANEXOS I y II de los Lotes se incluyen los artículos de vajilla y utensilios de cocina que se podrán pedir a lo largo del contrato. En estos ANEXOS figuran además algunos artículos de vajilla que deberán ir serigrafiados con el anagrama de FREMAP. Además, estos artículos serán considerados como Frágiles.

Por otro lado, se establecerá una bolsa económica destinada al suministro de artículos de vajilla y utensilios de cocina que aunque aparecen incluidos en los ANEXOS I y II no se han detallado en la Oferta económica los precios unitarios de los mismos, bien porque el tamaño que se solicita difiere del señalado en la oferta económica, o bien porque no son productos recurrentes, por tanto en el Anexo no figura un número anual de consumo estimado. Estos artículos podrán solicitarse durante toda la duración del contrato. El precio al que se facturarán estos productos lo determinará el adjudicatario de acuerdo a los precios de mercado de ese momento. El importe de la bolsa económica aparece detallado en el ANEXO VI del presente pliego.

De manera que el adjudicatario tendrá que poner a disposición de FREMAP los artículos solicitados de la misma manera ya sean los facturados con cargo al precio unitario que figure en la oferta económica como los que se carguen a la Bolsa.

\*De manera esporádica la Sede Social de FREMAP, sita en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid) podrá pedir artículos de vajilla.

### **3.2 LOTE 3: Contratación del suministro etiquetas biodegradables**

Lote 3: Dentro de esta contratación se suministrarán etiquetas biodegradables para el Hospital de Majadahonda, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)

En el ANEXO III se detallan las características técnicas que deben cumplir estos artículos para cumplir con lo exigido por FREMAP.

### **3.3 LOTE 4 y 5: Contratación del suministro de material desechable**

Dentro de esta contratación se suministrarán distintos productos de material desechable para los siguientes Hospitales de FREMAP:

Lote 4: Hospital de Majadahonda, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)

Lote 5: Hospital de Vigo, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12 Vigo (Pontevedra).

Dentro de los ANEXO IV y V de cada uno de los Lotes se incluyen los artículos de material desechable que se podrán pedir a lo largo del contrato.

Por otro lado, se establecerá una bolsa económica destinada al suministro de artículos de material desechable que aunque aparecen incluidos en los ANEXOS IV y V no se han detallado en la Oferta económica los precios unitarios de los mismos, bien porque el tamaño que se solicita difiere del señalado en la oferta económica, o bien porque no son productos recurrentes, por tanto en el Anexo no figura un número anual de consumo estimado. Estos artículos podrán solicitarse durante toda la duración del contrato. El precio al que se facturarán estos productos lo determinará el adjudicatario de acuerdo a los precios de mercado de ese momento. El importe de la bolsa económica aparece detallado en el ANEXO VI del presente pliego.

De manera que el adjudicatario tendrá que poner a disposición de FREMAP los artículos solicitados de la misma manera ya sean los facturados con cargo al precio unitario que figure en la oferta económica como los que se carguen a la Bolsa.

## **4. EJECUCIÓN DEL SUMINISTRO**

---

### **4.1 Condiciones relativas a la solicitud y entrega del suministro**

La solicitud del suministro de los artículos que componen los Lotes 1, 2, 3, 4 y 5 se llevará a cabo mediante correo electrónico al adjudicatario, en el que se recogerá toda la información necesaria para el correcto suministro de los artículos requeridos, incluidos los datos de contacto del centro solicitante. En los casos en los que se precise una entrega más temprana del suministro, se indicará en el asunto del correo electrónico "URGENTE", lo cual indicará al adjudicatario la prioridad que debe tener ese pedido, siendo los plazos de entrega inferiores. Los pedidos podrán modificarse o anularse si no se hubieran puesto en transporte.

A tal efecto, el adjudicatario facilitará una dirección de correo electrónico así como un número de teléfono de contacto para la gestión de los pedidos e incidencias que puedan surgir.

El adjudicatario enviará confirmación de la recepción del correo electrónico, así como la fecha prevista en que entregará el pedido solicitado, dentro de los plazos de entrega que establezca FREMAP para cada caso.

Alternativamente, estamos trabajando en la posibilidad de incluir dichas solicitudes en la aplicación informática que la Mutua emplea para la emisión de los pedidos, por lo que FREMAP se pondrá en contacto con el adjudicatario para la puesta en marcha de este nuevo sistema en caso de llevarse a cabo durante la ejecución del contrato. La utilización de dicha aplicación podría llevar aparejada la implantación de un sistema de pre-facturación, cuyo funcionamiento se detallará una vez estuviese en funcionamiento.

Los gastos de entrega y transporte del suministro correrán a cargo de la adjudicataria en todo caso, sin excepción (incluida carga y descarga). El transporte se realizará a los lugares de entrega que establezca FREMAP. Además, se deberá atender a la normativa legal de envasado, manipulación y transporte del suministro de modo que se garantice la integridad de los artículos. Para los pedidos que contengan artículos catalogados como frágiles, el embalaje deberá ser suficiente para garantizar la seguridad del producto. El adjudicatario será responsable del contenido de cada uno de los pedidos hasta su entrega.

La entrega del suministro se realizará en un plazo máximo de 10 días naturales a contar desde la recepción del correo electrónico en el que se solicita el pedido. Para la entrega de los considerados como pedidos urgentes el plazo máximo de entrega será de 5 días naturales a contar desde la recepción del correo electrónico en el que se solicita el pedido. Si el licitador ofertara una reducción del plazo de entrega de los pedidos estándar, entonces deberá atenderse al tiempo de respuesta ofertado.

La entrega se realizará en los siguientes lugares:

Para los Lotes 1,3 y 4 en la cocina del Hospital de Majadahonda, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid). La entrega de los suministros deberá realizarse en Horario de 10:00 h a 13:00 h de lunes a viernes laborables.

Para los Lotes 2 y 5 en la cocina del Hospital de Vigo, sito en la calle Feliciano Roldán, nº12 Vigo (Pontevedra). La entrega de los suministros deberá realizarse en Horario de 9:00 h a 12:00 h de lunes a viernes laborables.

Cuando se entregue el suministro, se deberá entregar un albarán que contenga la siguiente información:

- Fecha de emisión del albarán
- Código y descripción clara y detallada del artículo
- Cantidad entregada
- Importe unitario por artículo sin IVA, precio total por artículo y precio total del albarán
- Número de pedido de la Mutua

Además, en el embalaje del pedido deberán figurar los datos del proveedor.

Para los Lotes 1, 3 y 4, se sellará el Albarán a la entrega del suministro, indicándose que la entrega está pendiente de verificación. Posteriormente se verificará que la cantidad y el tipo de producto coinciden con lo reflejado en el pedido y en el albarán. También se verificará que los datos consignados en el documento sean ciertos. Si hubiera alguna discrepancia entre el suministro entregado y el albarán no se procederá al pago de la factura pertinente, y se comunicará la incidencia al adjudicatario para que pueda dar solución a la mayor brevedad.

Para los Lotes 2 y 5 se sellará el Albarán a la entrega del suministro, indicándose que la entrega está pendiente de verificación. Posteriormente se verificará que la cantidad y el tipo de producto coinciden con lo reflejado en el pedido y en el albarán. También se verificará que los datos consignados en el documento sean ciertos. Si hubiera alguna discrepancia entre el suministro entregado y el albarán no se procederá al pago de la factura pertinente, y se comunicará la incidencia al adjudicatario para que pueda dar solución a la mayor brevedad.

FREMAP podrá modificar a lo largo de toda la duración del contrato, el lugar de entrega del suministro, los horarios, el procedimiento de entrega y los datos que deberán aparecer en el embalaje o en el albarán.

## **4.2 Cantidades a solicitar**

En los ANEXOS del punto 8 figuran las cantidades estimadas para cada Lote que se solicitarán de cada uno de los artículos anualmente. Esta estimación se ha realizado en base a la actividad que han tenido los hospitales en los últimos años, pudiendo variar estos consumos si se produjera una alteración en la actividad de los hospitales tanto al alza como a la baja.

FREMAP no se compromete a la petición del total de las cantidades mencionadas en los anexos, sino que únicamente serán vinculantes contractualmente las cantidades que efectivamente se suministren a los diferentes Hospitales de FREMAP para cada uno de los Lotes.

Se podrán realizar pedidos por las cantidades que se necesiten en ese momento, no admitiéndose por parte del adjudicatario la exigencia de cantidades mínimas por pedido.

## **4.3 Incidencias en el suministro**

### **4.3.1 Disponibilidad de los artículos a suministrar**

Si surgiera alguna circunstancia que impidiera disponer de los artículos solicitados en el plazo previsto, la adjudicataria deberá informar a FREMAP por escrito vía correo electrónico, nada más recibir solicitud del pedido o con una antelación mínima de 5 días naturales a la fecha de entrega prevista.

En todo caso, se deberá proporcionar una alternativa similar que cumpla las características técnicas y precio requeridas por parte de FREMAP. Para ello deberá, enviar una ficha técnica del producto así como las muestras de los artículos, si éstas se requirieran según lo indicado en el Punto 6 del pliego de prescripciones técnicas.

### **4.3.2 Incumplimientos del suministro**

Si se produjera algún tipo de incidencia relativa a los plazos de entrega, horarios, error de suministro o distribución, no entrega de artículos o cualquier otra incidencia que incumpla lo establecido en el presente pliego de prescripciones técnicas, el adjudicatario tendrá que dar respuesta a la notificación que se enviará desde FREMAP y poner los medios necesarios, sin cargo adicional alguno para subsanar las incidencias futuras y garantizar que se cumplan las condiciones establecidas en el contrato.

Las incidencias recogidas en este punto darán lugar a la imposición de faltas y posibles penalidades que se indican en el Pliego de cláusulas administrativas.

### **4.3.3 Entrega de un suministro defectuoso**

Cuando se entregara un pedido y un artículo estuviera defectuoso, el adjudicatario tendrá que dar respuesta a la notificación que se enviará desde FREMAP y deberá sustituirlo como máximo en el plazo de entrega establecido en el punto 4.1, y siempre en concordancia con la solicitud de pedido que se haya realizado.

## **4.4 Seguimiento y gestión del suministro**

El adjudicatario deberá poner a disposición de FREMAP un Responsable de contrato encargado de coordinar al adjudicatario con FREMAP, de manera que pueda resolver cualquier necesidad que pueda

surgir, resolviendo el problema dentro de los plazos establecidos en el Pliego de prescripciones técnicas para cada cuestión particular.

En caso de que para la necesidad en cuestión no se hubieran establecido plazos deberá dar respuesta en un plazo máximo de 1 mes. El incumplimiento de dicho plazo dará lugar a la aplicación de una penalidad.

Las comunicaciones con el Responsable se harán vía correo electrónico o teléfono, los cuales se facilitarán al inicio del contrato y serán las vías de interlocución de FREMAP con la adjudicataria para tratar cualquier cuestión del contrato.

El Responsable del contrato deberá estar disponible de 9:00 a 17:00 h de lunes a viernes laborables.

## 5. RESPONSABLE DE CONTRATO

---

FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, el cual tendrá como atribuciones la labor de coordinación y seguimiento del suministro objeto de licitación, así como el cumplimiento de los pliegos que rigen la presente licitación.

Como responsable del contrato mantendrá con el adjudicatario los contactos oportunos y convocará las reuniones que resulten necesarias a efectos de garantizar la correcta ejecución del suministro.

## 6. MUESTRAS

---

Los licitadores deberán acudir de manera obligatoria a realizar una visita a las instalaciones de los Hospitales de FREMAP, afectos a cada uno de los Lotes, a excepción del Lote 3 que no requerirá visitas obligatorias. La fecha y el lugar de la visita vendrán indicados en la **Nota de fechas** que se publicará al efecto.

Los licitadores deberán presentar a FREMAP una muestra de los productos ofertados, sin que esto tenga coste alguno para FREMAP.

Las muestras tendrán que venir identificadas de la siguiente manera:

- Número y objeto del expediente de contratación
- Nombre de la empresa ofertante
- Número de Lote
- Referencia del proveedor

Las muestras deberán aportarse junto con la ficha técnica de cada producto.

Las características que deben de cumplir los productos aparecen detalladas en los ANEXOS I, II, IV y V de cada uno de los Lotes.

Únicamente deberá presentarse muestra de aquellos los productos que aparecen en los siguientes documentos:

### **LOTE 1 y LOTE 2:**

Cubertería (Cuchillo, tenedor, cuchara, cucharilla postre)

Vaso

Platos (llano y hondo)

Bol (Mesa y postre)

Bandeja autoservicio

**LOTE 4:**

Recipiente con tapa

Vaso

Vajilla desechable (Plato, tenedor, cuchillo y cuchara)

**LOTE 5:**

Recipiente con tapa

Vaso

Vajilla desechable (Plato, tenedor, cuchillo y cuchara)

Servilleta

Las muestras presentadas deberán permitir valorar la totalidad de requisitos exigidos. En caso de que la documentación presentada no permita la valoración de alguna característica puntuable esta se valorará con cero puntos.

Los licitadores entregarán los artículos que se detallan, en la Sede Social de FREMAP, (Carretera de Pozuelo nº61) en Majadahonda, el día indicado en la **Nota de fechas** publicada. Las muestras deberán cumplir con las características mínimas que vienen recogidas en el punto 3 del presente pliego.

Para esta licitación no se realizará presentación técnica por parte del licitador de las muestras.

## **7. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

---

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y R. D. 171/2004 sobre coordinación de la actividad preventiva, la empresa contratada debe entregar para la firma del contrato la siguiente documentación:

✓ *Declaración de modalidad PRL (\*)*

(\*) Documentación disponible en el perfil de contratante de la Mutua (<https://contrataciondelestado.es/wps/portal/perfilContratante>): Nombre O. Contratación: FREMAP – BUSCAR - Director Gerente de FREMAP – Documentos - Otros documentos

## 8. ANEXOS

### 8.1 ANEXO I - LOTE 1 SUMINISTRO DE VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA

ANEXO I - LOTE 1 SUMINISTRO DE VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA		
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDADES ANUALES ESTIMADAS
VASO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑO: 25 CL</li> <li>MODELO TIPO NORUEGA (APILABLE)</li> <li>MATERIAL: CRISTAL</li> </ul>	600
COPA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: CRISTAL</li> <li>USO: AGUA/VINO</li> </ul>	
TAZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 160 CC, 190 CC, 240 CC</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</li> <li>COLOR: BLANCO</li> </ul>	300
TAZA CONSOMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 10 CM (APILABLE)</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</li> <li>OTROS: CON ASA A LOS DOS LADOS</li> </ul>	25
PLATO LLANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 23 CM Y 25 CM</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP Y FILO</li> <li>COLOR: BLANCO</li> </ul>	100
PLATO HONDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 23 CM</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP Y FILO</li> </ul>	100

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COLOR: BLANCO</b></li> </ul>	
<b>PLATO HONDO HUEVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE</b></li> <li>• <b>USO: PARA HUEVO</b></li> <li>• <b>TAMAÑO: 3 CM DE PROFUNDIDAD, DE UNOS 16 CM</b></li> </ul>	<b>10</b>
<b>PLATO POSTRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑOS: 20 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: LOZA</b></li> <li>• <b>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</b></li> <li>• <b>COLOR: BLANCO</b></li> </ul>	<b>400</b>
<b>PLATO CAFÉ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑOS: 13 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: LOZA</b></li> <li>• <b>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</b></li> <li>• <b>COLOR: BLANCO</b></li> </ul>	<b>200</b>
<b>TENEDOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>USO: MESA Y DE POSTRE</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>400</b>
<b>CUCHILLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>USO: MESA SIERRA Y DE POSTRE</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>400</b>
<b>CUCHILLO PANERO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE BG42, ATS34 y 154CM y MANGO POLIOXIMETILENO</b></li> <li>• <b>OTROS: DE SIERRA</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>CUCHILLO GOLPE ESPECIAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE BG42, ATS34 y 154CM Y MANGO POLIOXIMETILENO</b></li> <li>• <b>ERGONÓMICO, NO POROSO Y ANTIBACTERIAS</b></li> </ul>	<b>1</b>

<b>CUCHILLO JAMONERO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: ACERO INOXIDABLE BG42, ATS34 y 154CM Y MANGO POLIOXIMETILENO</li> <li>• ERGONÓMICO, NO POROSO Y ANTIBACTERIAS</li> </ul>	
<b>CUCHILLO COCINERO O CEBOLLERO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: FILO ACERO INOXIDABLE BG42, ATS34 y MANGO POLIOXIMETILENO</li> <li>• ERGONÓMICO, NO POROSO Y ANTIBACTERIAS</li> <li>• TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR TODOS LOS TAMAÑOS DISPONIBLES</li> </ul>	<b>2</b>
<b>CUCHILLO MEDIA LUNA DE CORTE FINO,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: ACERO INOXIDABLE BG42, ATS34 y 154CM</li> <li>• USO: CORTE FINO Y GOLPE</li> <li>• ERGONÓMICO, NO POROSO Y ANTIBACTERIAS</li> <li>• TAMAÑO HOJA 29/30 CM</li> </ul>	<b>1</b>
<b>CUCHARA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USO: MESA Y DE POSTRE</li> <li>• MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	<b>800</b>
<b>CUCHARILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USO: CAFÉ</li> <li>• MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	<b>400</b>
<b>JARRA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USO: AGUA</li> <li>• MATERIAL: POLICARBONATO</li> <li>• OTROS: DEBE LLEVAR TAPA Y ASA</li> <li>• TAMAÑO: 25ML, 140ML/360ML, 600ML,900ML, 1 L Y 2 L.</li> <li>• MODELO: TIPO LACOR</li> </ul>	<b>2</b>
<b>JARRA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• USO: LECHE</li> <li>• MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> <li>• OTROS: DEBE LLEVAR ASA</li> <li>• TAMAÑOS 2 LT 20 ALX13</li> </ul>	<b>2</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>DIAMETRO) ACERO INOX 2L</li> <li>MODELO: TIPO LACOR</li> </ul>	
JARRA ISOTÉRMICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> <li>TAMAÑO: 1 L</li> <li>OTROS: CIERRE HERMÉTICO</li> </ul>	2
CAZOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>USO: PARA SERVIR</li> <li>TAMAÑOS: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS, 8 Y 10 CM Y MANGO DE 38-40 CM</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	2
CAZOS Y CACEROLA BAJA	<ul style="list-style-type: none"> <li>USO: PARA COCINAR</li> <li>TAMAÑOS: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> <li>OTROS: CON TAPA</li> </ul>	7
OLLAS O CACEROLA ALTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	4
BOL	<ul style="list-style-type: none"> <li>USO: MESA Y POSTRE</li> <li>MATERIAL: PORCELANA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP (SOLO EL DE MESA)</li> <li>COLOR:</li> </ul>	200
BANDEJA	<ul style="list-style-type: none"> <li>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM</li> </ul>	6
BANDEJA TIPO AUTOSERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 520X390 MM Y 410X 310 MM</li> <li>MODELO PAL CAOBA O ROJA</li> </ul>	20

<b>CUBETA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM</b></li> </ul>	<b>4</b>
<b>ABRELATAS INDUSTRIAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>Palanca de plástico resistente a impactos</b></li> <li>• <b>Cabeza, varilla, engranaje y cuchillo de acero inoxidable</b></li> <li>• <b>Cuchillas tratadas con capa protectora antibacteriana</b></li> <li>• <b>Dimensiones:</b></li> <li>• <b>Longitud de la barra: 40 cm</b></li> <li>• <b>Altura de lata: bis zu 35 cm</b></li> <li>• <b>OTROS: VA SOBRE MESA</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>ARAÑA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑOS: 14 CM Y 20 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>BOMBA DOSIFICADORA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MODELO TIPO ARAVEN</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>DISPENSADOR DE SALSAS PARA LÍNEA DE SERVICIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MODELO TIPO ARAVEN</b></li> </ul>	
<b>BÁSCULA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑOS: PEQUEÑA</b></li> <li>• <b>USO: DOMÉSTICA</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>BIBERÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑOS: 360 ML Y 682/720ML</b></li> <li>• <b>MATERIAL: PLÁSTICO O POLIPROPILENO</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>BRAZO TRITURADOR INDUSTRIAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑOS: PEQUEÑO y GRANDE (TAMAÑO INDUSTRIAL)</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>PICADORA CARNE INDUSTRIAL</b>		<b>1</b>

<b>VARILLAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>TAMAÑO: 50 CM Y 35 CM LARGO</b></li> </ul>	
<b>CESTA PARA FREIDORA INDUSTRIAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>TAMAÑO: 30X36 CM</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>CESTILLO CUBIERTOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 14x 12</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>FORMA: CIRCULAR</b></li> </ul>	<b>6</b>
<b>CHINO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>OTROS: CON SOPORTE Y MANGO</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>COLADOR MALLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>ESCURRIDOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>OTROS: CON ASAS</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>ESPÁTULA PASTELERO O GLASERA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10, MANGO NEGRO POLIOXIMETILENO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>ESCURRIDOR UTENSILIOS</b>		<b>1</b>

<b>ESPÁTULA PLANCHA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 10X11,5 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10, MANGO NEGRO POLIOXIMETILENO</b></li> </ul>	<b>5</b>
<b>ESPÁTULA COCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 36 X4</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10,</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>ESPUMADERA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 8-10 CM Y MANGO 38-40 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10,</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>MANDOLINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>MÁQUINA PRECINTADORA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>USO: CIERRA-BOLSAS CUBIERTOS</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>PELADOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10, Y PARA LOS MANGOS MATERIAL NO POROSO</b></li> <li>• <b>TIPO FRANCÉS</b></li> </ul>	<b>5</b>
<b>PINZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: HIELO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>PINZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MODELO JUMBO</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: ALIMENTICIO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>RALLADOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>OTROS: 4 USOS CON ASA QUE VAYAN DE MÁS FINO A MÁS GRUESO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>SERVIDOR TERMO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 1 L, 1,5 L</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>OTROS: CON TAPA HERMÉTICA</b></li> </ul>	<b>1</b>

<b>SOPORTE PARA FILM ALIMENTICIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 63 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>TAPA CUBETA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>TERMÓMETRO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MODELO: LÁSER Y SONDA</b></li> <li>• <b>LASER: PISTOLA INFRARROJOS, RANGO DE -50°C A 280°C, RESOLUCIÓN 0.1º, LUZ EN PANTALLA</b></li> <li>• <b>SONDA PINCHO, INOX, 125MM, RESISTENTE AL AGUA, RANGO DE -50°C A 200°C, RESOLUCIÓN 0,1º</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>TIJERA COCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 270-24</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>TUPPER HERMÉTICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>PUNTILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10, HOJA MOLIBDENO VANADIO/MANGO PHENOL KRAFT</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>EXPRIMIDOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>USO: PIÑA PARA ZUMO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>FILTRO EXPRIMIDOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>USO: PIÑA</b></li> <li>• <b>PARA ZUMO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>SOPERA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 28 CM X14 CON LA PEANA</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>OTROS: CON TAPA</b></li> </ul>	<b>1</b>

CAJA ALMACENAJE	<ul style="list-style-type: none"> <li>EXPOSITOR PARA MONODOSIS</li> </ul>	
MOLDES POSTRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑO: PEQUEÑOS Y MEDIANOS</li> <li>FORMA: CIRCULAR, CUADRADA, RECTANGULAR</li> <li>MATERIAL: DE SILICOLA Y ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	
TERMO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑO: 10 LT</li> <li>FORMA: CUADRADO</li> </ul>	1
CUBETA HIELERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</li> <li>MATERIAL PLASTICO O POLICARBONATO</li> </ul>	1
MARMITA	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR TODOS LOS TAMAÑOS DISPONIBLES</li> <li>OTROS: CON TAPA y ASAS</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 14/10</li> </ul>	4
TABLA DE CORTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>SE PUEDEN PEDIR TABLAS DE CARNE, AVES, VERDURAS Y PESCADO.</li> <li>TAMAÑO: 60X40X4</li> <li>MATERIAL: patas de silicona polietileno 500 de alta densidad, resistencia a la abrasión, conformes a las normativas RD1712/91 registro sanitario de alimentos CE1935/2004.</li> <li>OTROS: Aptas para lavavajillas industriales.</li> <li>COLOR: EL COLOR VIENE DEFINIDO PARA CADA TIPO DE PRODUCTO POR SANIDAD, ADAPTARSE A NORMATIVA</li> </ul>	1
SARTÉN	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10 y ANTIADHERENTE</li> <li>TODO TIPO DE TAMAÑOS Y MODELOS</li> </ul>	4

<b>SARTÉN FRANCESA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 36 X 10 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>TIPO SOUTEX</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>SACA BOLAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>CUBETA ALMACENAJE APILABLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 60X40X 10</b></li> <li>• <b>MATERIAL: HECHAS EN CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS EURO-POOL. FABRICADAS EN HDPE APTAS PARA USO ALIMENTARIO</b></li> <li>• <b>CUBETAS APILABLES Y ENCAJABLES, SIN ASAS, APTAS PARA USO ALIMENTARIO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>CAJAS ALMACENAJE TIPO CUBETA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 40X60X25 / 45X64X30/45X64X20/45X64 X37</b></li> <li>• <b>MATERIAL: PLÁSTICO/PLICARBONATO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>CORTADOR HUEVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>OTROS: CON LA FORMA DEL HUEVO, CORTE ALHAMBRE Y CUCHILLAS</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>BOL COCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 36 X20 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 14/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>EMBUDO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 12 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: PLÁSTICO/POLIPROPILENO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>BANDEJA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 190 X 124 X 33 MM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: MELAMINA</b></li> </ul>	
<b>MECHERO LLAMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TIPO: FLEXIBLE, LARGO</b></li> <li>• <b>MATERIAL: AJUSTADO A NORMATIVA</b></li> </ul>	<b>20</b>

RECAMBIO BOQUILLA MANGA PASTELERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: PLÁSTICO DURO</li> </ul>	
DESCORAZONADOR PIÑA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: PLÁSTICO DURO</li> </ul>	
JUEGO DE SAL Y PIMIENTA		1

## 8.2 ANEXO II - LOTE 2 SUMINISTRO DE VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL DE VIGO

ANEXO II - LOTE 2 SUMINISTRO DE VAJILLA Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL HOSPITAL DE VIGO		
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDADES ANUALES ESTIAMDAS
VASOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑO: 25 CL</li> <li>MODELO TIPO NORUEGA (APILABLE)</li> <li>MATERIAL: CRISTAL FINO</li> </ul>	50
VAJILLA ESPECIAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: PORCELANA ALTA CALIDAD</li> <li>USO: INSTITUCIONAL. ESMALTADO Y ACABADOS. RESISTENTE A LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES.</li> </ul>	1
TAZA CONSOMÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 10 CM (APILABLE)</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</li> <li>OTROS: CON ASA A LOS DOS LADOS</li> </ul>	20
PLATO LLANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 23 CM Y 25 CM</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</li> </ul>	25

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Y FILO</li> <li>COLOR: BLANCO</li> </ul>	
PLATO HONDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 23 CM</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP Y FILO</li> <li>COLOR: BLANCO</li> </ul>	25
PLATO POSTRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 20 CM</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</li> <li>COLOR: BLANCO</li> </ul>	25
PLATO CAFÉ	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 13 CM</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</li> <li>COLOR: BLANCO</li> </ul>	25
TENEDOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>USO: MESA Y DE POSTRE</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	95
CUCHILLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>USO: MESA SIERRA Y DE POSTRE</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	45
CUCHARA	<ul style="list-style-type: none"> <li>USO: MESA Y DE POSTRE</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	95
CUCHARILLA	<ul style="list-style-type: none"> <li>USO: CAFÉ</li> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	60
TAZAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 160 CC, 190 CC, 240 CC</li> <li>MATERIAL: LOZA</li> <li>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP</li> </ul>	9

<b>PAELLERAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 80CM (20 PERSONAS), 50 CM (12 PERSONAS) Y 30 CM (6 PERSONAS)</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>PASA PURES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: PEQUEÑO Y GRANDE</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>COLADORES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 36 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>FORMA: RECTANGULAR CON ASA Y CUADRADO</b></li> </ul>	<b>6</b>
<b>CUENCOS PARA SALSA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 5X5X5; 8X8X8; 10X10X5</b></li> <li>• <b>MATERIAL: LOZA</b></li> </ul>	<b>50</b>
<b>TINAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 30/40 cm</b></li> <li>• <b>MATERIAL: INOX</b></li> </ul>	<b>6</b>
<b>TAPAS RECIPIENTE HORNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM 1/1</b></li> <li>• <b>USO: HORNO UNOX CHEFTOP MIND</b></li> </ul>	<b>4</b>
<b>BANDEJA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM 1/1</b></li> <li>• <b>USO: HORNO UNOX CHEFTOP MIND</b></li> </ul>	<b>8</b>
<b>BANDEJAS VAJILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: LOZA</b></li> <li>• <b>USO: REDONDA, RECTANGULAR, CUADRADA</b></li> </ul>	<b>15</b>
<b>CUBETA C/ TAPA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO. TODAS LAS MEDIDAS DE GASTRONORM 1/1</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>3</b>

<b>DISPENSADOR DE CUBETAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO. TODAS LAS MEDIDAS DE GASTRONORM 1/9</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: 6 CUBETAS</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>SIFÓN TÉRMICO DE ESPUMA MULTIFUNCIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO. 1 L CON CARGA</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>PARRILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM 1/1</b></li> <li>• <b>USO: HORNO UNOX CHEFTOP MIND</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>SARTÉN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR TODOS LOS TAMAÑOS DISPONIBLES</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: ANTIADHERENTE, ALTA RESISTENCIA</b></li> </ul>	<b>18</b>
<b>RASPADOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 20 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: PESCADO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>TERMOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: GRANDE, MEDIANO, PEQUEÑO</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>JARRA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 1 Y 2 LITROS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: PLÁSTICO O CRISTAL</b></li> </ul>	<b>6</b>
<b>MOLDES POSTRES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: SILICONA</b></li> <li>• <b>USO: REDONDAS, RECTANGULARES,</b></li> </ul>	<b>12</b>

	<b>CUADRADAS</b>	
<b>CUCHILLO COCINERO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO:</b> 20 cm 25 cm 30 cm 18 cm 13 cm</li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10 Y MANGO POLIOXIMETILENO</b></li> <li>• <b>USO: UNIBLOCK 3C</b></li> </ul>	<b>5</b>
<b>CUBETA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR TODOS LOS TAMAÑOS DISPONIBLES</b></li> <li>• <b>MATERIAL: POLICARBONATO</b></li> <li>• <b>USO: GN1/1; 1/3; 1/6</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>CUCHARAS MEDIDORAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 1-2,5-5-15 ML</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: MEDIDORA</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>EMBUDO SIN FILTRO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: Ø 12 Y 19 cm</b></li> <li>• <b>MATERIAL: INOX</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>ESPÁTULAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>JARRA MEDIDORA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 1L; 2L</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: MEDIDORA</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>FUENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 135X100X43 mm</b></li> <li>• <b>MATERIAL: INOX/LOZA</b></li> <li>• <b>USO: RECTANGULAR</b></li> </ul>	<b>1</b>

<b>TABLA CORTAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 500x300x30 MM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: FIBRA ESTANDAR CON TACOS</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>HACHUELA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 200MM/5MM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10 Y MANGO POLIOXIMETILENO</b></li> <li>• <b>USO: 3C</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>RALLADOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 20 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>PICADORA CARNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: DIFERENTES CUCHILLAS</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>TENEDOR PARA TRINCHAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10 Y MANGO POLIOXIMETILENO</b></li> <li>• <b>USO: PARA TRINCHAR</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>WOK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 35 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: HIERO MINERAL</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>TAMIZ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: ENTRE 20/40 CM</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>CACEROLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: PARA COCINAR</b></li> </ul>	<b>4</b>
<b>BATIDOR MANUAL UNIVERSAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: PEQUEÑO. MEDIANO, GRANDE</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>2</b>

	<p><b>Y MANGO POLIOXIMETILENO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>USO: UNIVERSAL</b></li> </ul>	
<b>BOL HOSPITAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: PORCELANA</b></li> <li>• <b>USO: MESA Y POSTRE</b></li> <li>• <b>DEBE IR SERIGRAFIADO CON EL ANAGRAMA DE FREMAP (SOLO EL DE MESA)</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>OLLAS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>TUPPER HERMÉTICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM</b></li> </ul>	<b>4</b>
<b>CAZO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: DIFERENTES TAMAÑOS</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>6</b>
<b>TAPA HERMÉTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: GN1/1; 1/2; 1/3; 1/6</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>BANDEJA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TODOS LOS TAMAÑOS Y MATERIALES DISPONIBLES GASTRONORM</b></li> </ul>	
<b>CESTILLO CUBIERTOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 14x 12</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>FORMA: CIRCULAR</b></li> </ul>	<b>1</b>

<b>BIBERÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑOS: 360 ML Y 682/720ML</b></li> <li>• <b>MATERIAL: PLÁSTICO</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>PINZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: HIELO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>PINZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MODELO JUMBO</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: ALIMENTICIO</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>PUNTILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10, HOJA MOLIBDENO VANADIO/MANGO PHENOL KRAFT</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>MÁQUINA PRECINTADORA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>USO: CIERRA-BOLSAS CUBIERTOS</b></li> </ul>	<b>2</b>
<b>TIJERA COCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>TAMAÑO: 270-24</b></li> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>3</b>
<b>RASQUETA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> <li>• <b>USO: PARA LA PLANCHA</b></li> <li>• <b>MODELO 501-6</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>GRASERA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>BOMBA DOSIFICADORA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MODELO TIPO ARAVEN</b></li> </ul>	<b>1</b>
<b>CUCHILLO GOLPE ESPECIAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE BG42, ATS34 y 154CM Y MANGO POLIOXIMETILENO</b></li> </ul>	<b>1</b>

MANDOLINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE 18/10</li> </ul>	1
BANDEJA TIPO AUTOSERVICIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑOS: 520X390 MM Y 410X 310 MM</li> <li>MATERIAL: POLIPROPILENO</li> <li>USO: PLANTA Y COMEDOR</li> </ul>	20
PAÑO COCINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: ALGODÓN</li> <li>TAMAÑO: 60X60CM; 55X70CM</li> </ul>	
PAÑO FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: FIBRA</li> </ul>	
MECHERO LLAMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>TIPO: FLEXIBLE, LARGO</li> <li>MATERIAL: AJUSTADO A NORMATIVA</li> </ul>	
MANGAS REPOSTERAS		1
REPUESTO CUCHILLAS RASQUETA		1

### 8.3 ANEXO III - LOTE 3 SUMINISTRO DE ETIQUETAS BIODEGRADABLES PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA

ANEXO III - LOTE 3 SUMINISTRO DE ETIQUETAS BIODEGRADABLES PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA		
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDADES ANUALES ESTIMADAS
ETIQUETAS BIODEGRADABLES	<ul style="list-style-type: none"> <li>MODELO SLL30</li> <li>HIDROSOLUBLE</li> </ul>	37,5(en caja de 100x30)

#### 8.4 ANEXO IV - LOTE 4 SUMINISTRO DE MATERIAL DESECHABLE PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA

ANEXO IV - LOTE 4 SUMINISTRO DE MATERIAL DESECHABLE PARA EL HOSPITAL DE MAJADAHONDA		
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDADES ANUALES ESTIMADAS
VASOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: DE CARTÓN</li> <li>TAMAÑO: 240 ML Y 237 ML</li> <li>RESISTENCIA A ELEVADAS TEMPERATURAS</li> </ul>	120.000
BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODESTRUCTURABLE</li> <li>TAMAÑO: PARA CUBIERTOS</li> </ul>	114.000
AGITADOR ENFUNDADO INDIVIDUAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: MADERA</li> </ul>	45.000
PLATO DESECHABLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODESTRUCTURABLE</li> <li>TAMAÑO: DIFERENTES TAMAÑOS</li> <li>RESISTENCIA A ELEVADAS TEMPERATURAS</li> </ul>	1.000
RECIPIENTE CON TAPA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODESTRUCTURABLE</li> <li>TAMAÑO: 500 ML</li> <li>RESISTENCIA A ELEVADAS TEMPERATURAS, CIERRE HERMÉTICO</li> </ul>	2.500
CUCHARA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODESTRUCTURABLE</li> <li>TAMAÑO: 16 CM (MESA) Y 12,5 CM (POSTRE)</li> </ul>	2.000
BOLSA VACÍO	<ul style="list-style-type: none"> <li>TAMAÑO: 30 X 40 CM</li> </ul>	1.000
CAÑA DE PAPEL CURVABLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: DE PAPEL CURVABLE</li> <li>TAMAÑO: 220 X 5,8 MM</li> <li>OTROS: ENFUNDADA</li> </ul>	20.000
CUCHILLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODESTRUCTURABLE</li> <li>TAMAÑO: 18 CM</li> </ul>	2.000
TENEDOR	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODESTRUCTURABLE</li> <li>TAMAÑO: 17 CM</li> </ul>	2.000
BANDEJAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: CARTÓN</li> <li>TAMAÑO: SE PUEDEN PEDIR DISTINTOS TAMAÑOS.</li> </ul>	100

PRECINTO PARA MÁQUINA CIERRA BOLSAS		100
BOLSA CAMISETA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODIVULSIONABLE O DE PAPEL</li> </ul>	18.500
MALLA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: NYLON</li> <li>USO: FILTRADO DE CALDOS</li> </ul>	
MANGA PASTELERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL DESECHABLE</li> </ul>	

### 8.5 ANEXO V - LOTE 5 SUMINISTRO DE MATERIAL DESECHABLE PARA EL HOSPITAL DE VIGO

ANEXO V - LOTE 5 SUMINISTRO DE MATERIAL DESECHABLE PARA EL HOSPITAL DE VIGO		
ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	UNIDADES ANUALES ESTIMADAS
CUCHARA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODIVULSIONABLE</li> <li>TAMAÑO: 16 CM (MESA) Y 12,5 CM (POSTRE)</li> </ul>	25
CUCHARILLA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODIVULSIONABLE</li> <li>USO: CAFÉ</li> </ul>	1.000
VASOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: DE CARTÓN</li> <li>TAMAÑO: 240 ML Y 237 ML</li> <li>RESISTENCIA A ELEVADAS TEMPERATURAS</li> </ul>	10.400
MANGAS RESPOSTERÍA DESECHABLES	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: PLÁSTICO</li> <li>TAMAÑO: 65CM</li> </ul>	2
BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: BIODIVULSIONABLE</li> <li>TAMAÑO: 15X30 CM</li> <li>USO: CUBIERTOS, TRANSPARENTE</li> </ul>	9.000
PAPEL FILM	<ul style="list-style-type: none"> <li>MATERIAL: AUTOADHERENTE</li> <li>TAMAÑO: 45X1500</li> </ul>	6

<b>SERVILLETA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: PAPEL 2C</li> <li>• TAMAÑO: 40X40</li> </ul>	<b>6.000</b>
<b>SERVILLETE MINISERVICE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: C/70P</li> <li>• TAMAÑO: 9X12 CM</li> <li>• USO: DISPENSADOR SERVILLETERO</li> </ul>	<b>200</b>
<b>BOLSAS DE VACÍO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: PLÁSTICO</li> <li>• TAMAÑO: 30 X 40 CM</li> </ul>	<b>2.500</b>
<b>BOBINA FILM PVC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: FILM PLÁSTICO</li> <li>• TAMAÑO: 450MMX1500</li> <li>• USO: AUTOADHERENTE/ MAQUINA SELLADORA</li> </ul>	<b>4</b>
<b>AGITADOR ENFUNDADO INDIVIDUAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: MADERA</li> <li>• USO: ENFUNDADAS</li> </ul>	<b>13.000</b>
<b>PRECINTO PARA MÁQUINA CIERRA BOLSAS</b>		<b>75</b>
<b>CAÑA DE PAPEL CURVABLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: DE PAPEL CURVABLE</li> <li>• TAMAÑO: 220 X 5,8 MM</li> <li>• OTROS: ENFUNDADA</li> </ul>	<b>25</b>
<b>CUCHILLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: BIOCPOSTABLE</li> <li>• TAMAÑO: 18 CM</li> </ul>	<b>25</b>
<b>TENEDOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: BIOCPOSTABLE</li> <li>• TAMAÑO: 17 CM</li> </ul>	<b>25</b>
<b>RECIPIENTE CON TAPA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: BIOCPOSTABLE</li> <li>• TAMAÑO: 500 ML</li> <li>• RESISTENCIA A ELEVADAS TEMPERATURAS</li> </ul>	<b>5.000</b>

PLATO DESECHABLE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MATERIAL: BIODIVULSABLE</li> <li>• TAMAÑO: DIFERENTES TAMAÑOS</li> <li>• RESISTENCIA A ELEVADAS TEMPERATURAS</li> </ul>	25
------------------	--	----

## 8.6 ANEXO VI – IMPORTES BOLSA ECONÓMICA

<b>ANEXO VI – IMPORTES BOLSA ECONÓMICA</b>	
LOTE	IMPORTE BOLSA ECONÓMICA PARA LA DURACIÓN INICIAL DEL CONTRATO (Impuesto/s indirecto/s no incluido/s)
<b>LOTE 1:</b> Contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina para el Hospital de Majadahonda de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)	<b>6.931,90€</b>
<b>LOTE 2:</b> Contratación del suministro de vajilla y utensilios de cocina para el Hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12 Vigo (Pontevedra).	<b>176,50€</b>
<b>LOTE 4:</b> Contratación del suministro de material desechable para el Hospital de Majadahonda de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en Carretera de Pozuelo 61 de Majadahonda (Madrid)	<b>175,00€</b>
<b>LOTE 5:</b> Contratación del suministro de material desechable para el Hospital de Vigo de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12 Vigo (Pontevedra).	<b>206,05€</b>